

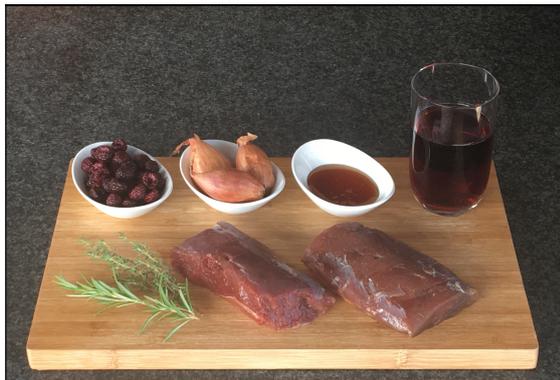


Bon appétit !

Médillons de Chevreuil aux Mûres du Mont Raimeux

par René Kaenzig

J'étais sur les pâturages du *Mont Raimeux* et parcourais les mûriers pour en récolter quelques fruits. Sur ce cheminement, je venais de déranger un jeune brocard également intéressé par les mûriers. Mais lui était concentré à se délecter sur les feuilles. Nos regards se sont croisés et il est parti fâché de ma présence. Je l'ai entendu aboyer plusieurs fois au loin. C'était sûrement pour me dire quelque chose. Cette rencontre m'a inspiré: et pourquoi pas marier cela dans ma prochaine aventure culinaire. C'est là qu'est née l'idée des *Médillons de Chevreuil aux Mûres du Mont Raimeux* ...



L'élément clé de la recette est la sauce ... aux mûres bien entendu. Tout d'abord j'ai mis de côté une poignée des plus beaux fruits récoltés. Ceux-ci seront réservés pour la touche finale de décoration.

J'ai préparé tous les ingrédients utiles pour cette sauce d'exception: des échalotes, du miel (bien évidemment d'une colonie d'abeilles sise à flanc de coteau du *Mont Raimeux*, des travailleuses qui ont contribué à la pollinisation des mûriers ... ha!

j'suis fort là!), du vin rouge ainsi que mes trois moulin (à sel, à poivre et à noix de muscade). Non loin de toute cette panoplie de matos, j'ai préparé un liant pour sauce (PS: depuis qu'on me lis dans le Monde entier, je ne pouvais pas simplement noter *Maizena* ... puisqu'on ne connaît pas partout sur notre globe cette marque typiquement suisse d'amidon de maïs).

On lance ... la sauce: faire revenir les échalotes finement hachées dans un peu d'huile dans la casserole. Verser le vin et laisser cuire un moment. Laisser tomber du moulin un peu de sel, du poivre et quelques râpures de noix de muscade. J'y ajoute des mûres et les écrase avec un presse purée. C'est le moment d'y laisser couler le miel ... du *Mont Raimeux*. On laisse cuire jusqu'à obtenir un magnifique jus coloré et parfumé aux mûres. On passe le tout au travers d'une passoire afin de filtrer tout le solide (restes des échalotes et les grains des fruits). On remet le tout dans la casserole bien nettoyée. Fouetter la sauce avec l'arrivée d'une pointe de couteau de liant et l'affaire est jouée ...

Pendant ce temps on aura grillé très rapidement le pourtour des filets de chevreuil et préparé les accompagnements. Aujourd'hui, ce sera des frites de circonstance confectionnées avec un emporte-pièce. Ne reste qu'à la mise en place, la décoration avec les mûres réservées et à servir.

Magnifique! ... Sublime!



Bon appétit !

